

Saisonkarte

VORSPEISE

Kürbistatar mit Feta, Apfelrosmarinjus und Schnell's Kürbiskernen	8,50€
Geräucherter Hirschschenkel mit Topinambur, Bauernzwetschge und Walnuss	13,00€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsöße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	14,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation - Ideal auch zum Teilen feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€

SUPPENKÜCHE

Kürbiscremesuppe dazu geröstete Kürbiskerne und Croutons 	6,00€
Rinderkraftbrühe darin Butternockerl und Gemüsestreifen	6,50€

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto, Wurzelgemüse und Tagliarini	26,00€
Jungrinderbraten in Burgundersöße mit Kartoffelkloß und Marktsalat	24,00€

OHNE FLEISCH

Rote Beete Gnocchi mit Kräuterrisotto, Bechamelschaum und gemischtem Beilagensalat	19,00€
Fregola Sarda mit Kürbiscreme,  sautiertem Wirsing und herbstlichem Gemüse	17,00€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	16,00€

AUS DER PATISSERIE

Topfenknödel in süßen Bröseln gewälzt, mit eingelegten Bauernzwetschgen und Bourbon Vanille Eis	9,50€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Äpfeln aus eigenem Garten dazu Tonkabohnen-Vanille-Sauce	9,50€
Herbsteisbecher mit Kürbiskern- & Salted Caramel - Eis dazu Herbstfrüchte	9,00€
Blumenthaler Dessertteller - Ideal auch zum Teilen allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€